

# Klima-Macher! Wir sind die Zukunft

**„KlimaFit- besser essen, weniger zahlen.  
Gesund kochen mit weniger Energie“**

**Ein Projekt der Parkschule in Zusammenarbeit  
mit der Stiftung Mercator**

## **Das Projekt „Klima- Macher“ der Stiftung Mercator**

Die Parkschule hat bereits mehrfach mit der Stiftung Mercator zusammen gearbeitet und positive Erfahrungen gesammelt. Daher zögerten die Kolleginnen Katrin Leineweber und Brigitte Heinrich von der Parkschule auch nicht, sich am Projekt „Klima- Macher“ von der Stiftung Mercator zu beteiligen. Insgesamt nahmen etwa 15 Schulen unterschiedlicher Schulformen an diesem Projekt teil. Es ging für die Teilnehmenden darum, sich auf unterschiedliche Art und Weise mit dem Thema Klimawandel auseinander zu setzen, ein Bewusstsein für diese Thematik zu entwickeln und das eigene Verhalten zu überdenken. Das Projekt begann im März 2010. Es fanden mehrere Projekttreffen sowie zwei Exkursionen mit Lehrkräften aller teilnehmenden Schulen statt.

Am Montag und Dienstag, den 27 und 28.9.2010 fand ein Bildungscamp im Wissenschaftspark in Gelsenkirchen mit allen teilnehmenden Lehrern und Schülern statt. Dort konnten die Schüler sich in ganz unterschiedlichen Workshops (Graffiti, Klimaschutz in Küche und Garten, Schmuck aus Elektroschrott, Experimente zu alternativen Energien) mit dem Thema Klimawandel auseinandersetzen. Krönender Abschluss war ein Flashmob auf dem Gelsenkirchener Hauptbahnhof, bei dem viele der Teilnehmer einen gemeinsamen Tanz aufführten, um die Öffentlichkeit auf unsere Arbeit aufmerksam zu machen.

## **Das Projekt Klima- Macher an der Parkschule**

Die Parkschule hat sich im Rahmen des Projektes Klima- Macher mit dem Thema gesunder Ernährung unter dem Aspekt des Klimaschutzes auseinandergesetzt. Gemeinsam mit der Ernährungsexpertin Frau Bombosch-Pönisch wurden sowohl Kollegen als auch Schüler an mehreren Projekttagen geschult. Dabei ging es unter anderem um folgende Fragestellungen:

***Was kann ich als einzelner für den Klimaschutz tun?***

***Worauf könnte ich in meinem persönlichen Alltag achten?***

***Wie kann ich gesund und energieeffizient kochen?***

***Wie ernähre ich mich mit meinem Budget gesund?***

***Welche jahreszeitlichen Gerichte bieten sich an?***

***Welche Transportwege haben Lebensmittel?***

***Welche saisonalen und regionalen Produkte bieten sich an?***

***Wie kann ich durch mein Konsumverhalten Einfluss nehmen auf ein umweltverträgliches Lebensmittelangebot?***

Die zehn Schülerinnen und Schüler setzten sich während der Projekttag aktiv mit diesen Fragestellungen auseinander und erarbeiteten entsprechende Gerichte und Verhaltenstipps.

Auch die Kolleginnen aus dem Bereich Hauswirtschaft setzten sich mit den oben genannten Fragestellungen auseinander, um als Multiplikatorinnen für einen klimaeffizienteren Hauswirtschaftsunterricht an der Parkschule für Nachhaltigkeit sorgen zu können.

Ziel für alle Teilnehmer ist der Anstoß einer Bewusstseinschärfung für klimarelevantes Verhalten und die Anwendung durch konkretes Handeln im (hauswirtschaftlichen) Alltag. Dies wird durch aussagekräftige Fotos unterstützt, die innerhalb des Alltags in der Parkschule an klimabewusstes Verhalten erinnern und dieses immer wieder anstoßen (vor allem in der Küche!).

Im Folgenden gibt es einige Fotos von unserem Projekt sowie einige gemeinsam mit den Schülern erarbeiteten Klimatipps für den (hauswirtschaftlichen) Alltag.

Außerdem haben wir die leckeren Rezepte, die wir im Rahmen des Projekts ausprobiert haben in einem Kochbuch zusammengefasst. So können die Rezepte von allen Schülern in der Parkschule nachgekocht werden.

## **Zusammenfassung der Klimatipps**

- **Wasser im Topf mit Deckel zum Kochen bringen und auf entsprechende Kochplattengröße achten**
- **richtige Topfgröße wählen**
- **nicht so viele elektrische Geräte benutzen, mehr mit den Händen machen (z. B. Teig kneten)**
- **mehr saisonale Lebensmittel aus Deutschland kaufen**
- **nicht unnötig Licht anmachen, Licht ausmachen beim Verlassen des Raums**
- **Wasser sparen, Wasser beim Spülen nicht laufen lassen**
- **zu Fuß einkaufen gehen und eigene Beutel mitnehmen**
- **viele gering verarbeitete Lebensmittel verwenden (z. B. Obst und Gemüse), da die Verarbeitung von Lebensmitteln (z. B. Wurstherstellung) viel Energie verbraucht und das Klima schädigt**
- **nur so viel zubereiten, wie man essen kann**
- **Lebensmittelreste verwerten**
- **Ofen erst anschalten, wenn man etwas hineintut, Vorheizen meist nicht nötig**
- **Spülmittel dosieren**
- **Bio-Lebensmittel kaufen**
- **weniger Fleisch essen**